**Omelette au jambon sec et fromage de chèvre**

**Œufs
beurre
jambon sec
poivre du moulin
tranches de fromage de chèvre
vinaigre balsamique rouge vieilli
persil séché
poudre d'ail**

**basilic frais**

Fouettez quelques œufs. Faites fondre le beurre dans la poêle. Faites frire le jambon sec jusqu'à ce qu'il soit croustillant.

Versez les œufs dans la poêle et remuez pour que le jambon soit uniformément réparti. Assaisonnez avec un peu de poivre, mais pas de sel.

Répartissez les tranches de fromage de chèvre déchirées dans la poêle, mais ne remuez pas. Arrosez-les avec un peu de vinaigre balsamique rouge vieilli.

Terminez par une pincée de persil séché mélangé à de la poudre d'ail et du basilic frais.